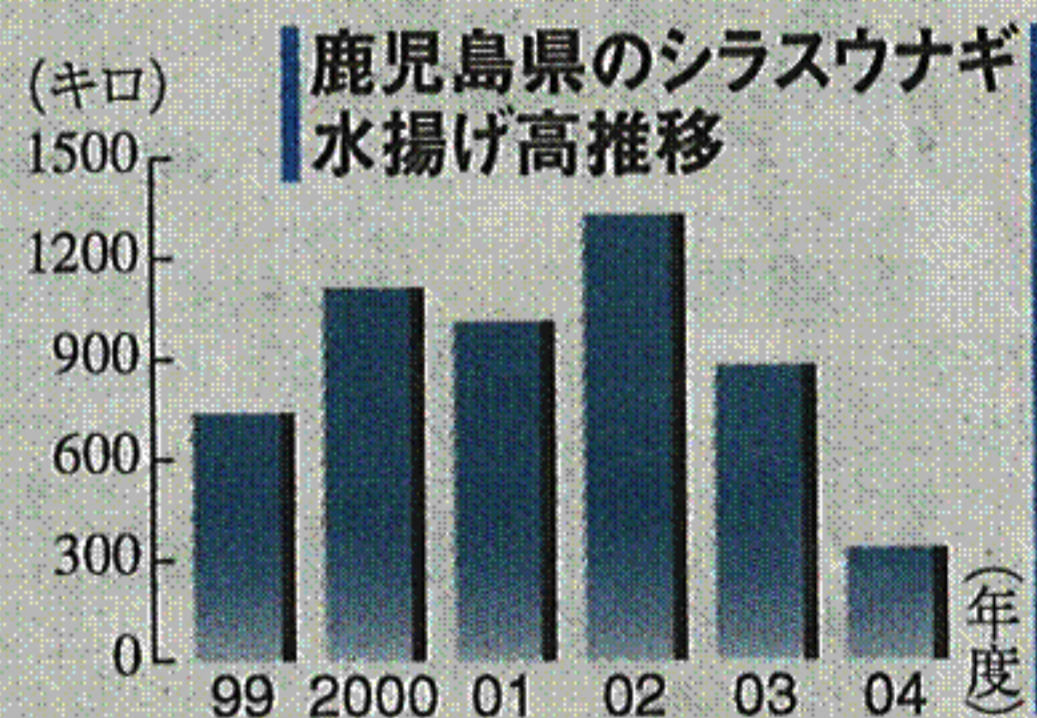


# 日本近海 稚魚のシラスウナギ不漁

ウナギが一段と高級魚になりそうだ。日本近海で稚魚（シラスウナギ）の深刻な不漁が続く、国産養殖ウナギの出荷価格が上昇を始めた。値上がり分を転嫁しづらい料理店では、夏場の「土用の丑の日」に向けて、早くも値動きにピリピリしている。

## 国産養殖価格



# うなぎの登り

## 警戒

値上がりが予想されるウナギ (福岡市南区大橋の黒田屋で)



ウナギは海で生まれて川で育ち、再び海に戻る習性がある。川を上るため近海にくる12月～4月が稚魚の漁期で、養鰻業者が漁業関係者から買い取り、半年から2年かけて成魚に育てる。

ところが、今季は大きな異変が生じている。「稚魚が近海に近づく時期が大幅に遅れ、全国的に不漁」(日本養鰻漁業協同組合連合会)という。

## 水揚げ3割 料理店悲鳴

養殖ウナギの出荷量日本一の鹿児島県では、水揚げ高が約330キと例年の約3割に激減し、県水産振興課は「こんな不漁は過去になかった」と首をひねる。「出荷がピークを迎える夏場の品不足を警戒し、養鰻業者は成魚(養殖ウナギ)の出荷を抑え始めた」(福岡県内の業者)こともあり、成魚の出荷価格も上昇に転じ、養鰻業者が買い取る稚魚の値段はまさに「うなぎ

登り」。1キ160万円前後と3倍前後に跳ね上がるケースも出ている。

稚魚を輸入で補う動きもあり、福岡空港では昨年12月から今年2月にかけて、

台湾から前年同期の6倍近い3500キが緊急輸送された。ただ、「業者は輸入だけでは対応できず、高値の近海産を多く仕入れてくる。成魚の価格を上げなければ経営が苦しくなる」と、高騰は避けられないとの見方も聞かれる。

スーパーなどで販売されるウナギは中国からの輸入品が多く、家計への影響は限られそうだが、しかし、輸入品よりも味が良い国産にこだわる料理店は厳しい対応を迫られる。

「稚魚の不漁について、東京海洋研究所の木村伸吾助教授は「生息する太平洋で、海水温の上昇や塩分濃度が変わったため、産卵域が変化したようだ。昨年多発した台風の影響もあるかもしれない」とし、「今後の気象変動によっては、ウナギはますます取れにくくなる恐れがある」と話している。